JOYTEC
Hatsuyuki
PRO CHEF
トキワ

http://www.chubu-net.co.jp

ベーカリー機器カタログ ver.11

ハイブリッドオーブン
ダンデッキオーブン
ターボファンオーブン
レベンティオーブン
生地発酵器

※本カタログに掲載の価格には、消費税·送料·設置工事等に関する費用は含まれていません。
※製品の価格·仕様等につきましては、ご購入前によくご理解下さい。(改良等の為予告なく変更する事がございます。)

焼きたてパンをはじめませんか？

～コンパクトベーカリーのご提案～

長時間熟成された
パンがオーブンから取り出される時・・・
それはパンの完成を目の当たりにする
最高の瞬間といえるでしょう。
ふわふわの菓子パン、
パリッとしたクロワッサン、迫力ある食パン
子供から大人までおもわず足を止めてしまう
焼きたてならではの
香りと味、食感、そのフレッシュ感こそ
焼きたてパンの魅力です。

でも、
『焼きたてパン』
って・・・

職人さんがいなくても
大丈夫？
未経験者でもできる？

ベーカリーは朝早いと
言うけど、早朝に出勤
しなくてもできる？

冷凍生地って？
味はおいしい？

大型の設備がなくても
できる？

そこで… **コンパクトベーカリー** のご提案

コンパクトベーカリーとは、
①省スペースで、**②時間を短縮**して
③オペレーションを**簡素化・マニュアル化**することで、
未経験者でも**おいしい焼きたてパン**を**提供**できる
新しいシステムです。

だから…

職人さんがいなくても大丈夫？未経験者でもできる？	冷凍生地のメーカーより現場でのトレーニングが受けられるので未経験者でも安心。
ベーカリーは朝早いと言うけど、早朝に出勤しなくてもできる？	ドウコンデショナーは生地の解凍〜発酵までの工程を全自動で時間どおりにできるので大幅な時間短縮が可能です。
冷凍生地って？味はおいしい？	町で見かけるプロのベーカリーでも商品によって冷凍生地を使用しています。
大型の設備がなくてもできる？	コンパクトベーカリーではお客様のニーズに合ったコンパクトなシステムをご提供します。

冷凍生地を使って、時間・材料管理。パートやアルバイトの方を即戦力に!

パンを作るには、小麦粉と水をまぜて生地をつくり、イースト菌を入れ発酵させる。
発酵した生地を焼いてできあがり。
でも、それは職人の経験と技がなくてはできず、素人の方がすぐに始められるものではありません。

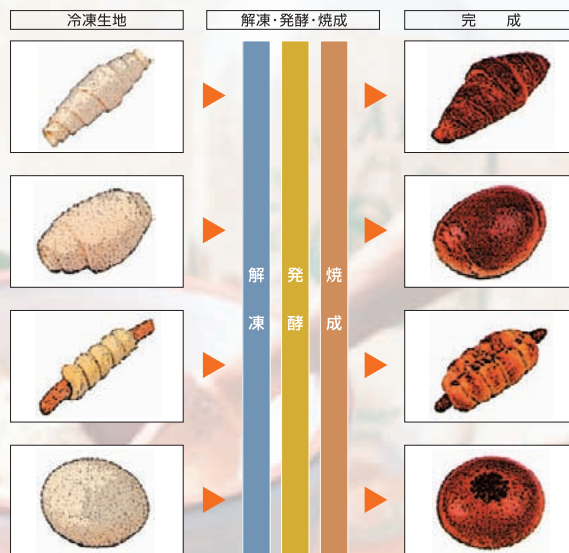
右表のように、冷凍生地を使えば、仕込みに時間を取られず材料管理もぐっと楽になります。
また、パート・アルバイトの方でも簡単においしいパンを焼くことができます。

	約2〜3時間	約2時間	約20分
（普通に作った時）“スクラッチ”	ミキシング → 分割 → まるめ → 成形	→ ホイロ	→ 焼成 職人技
成 形 冷凍生地		解凍 → ホイロ	→ 焼成
ホイロ後 冷凍生地			→ 焼成

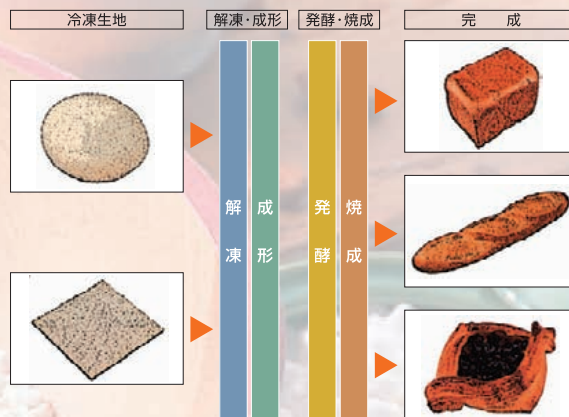
では、未経験者でも焼きたてパンができる冷凍生地とはどんなものなのか見てみましょう。

成形冷凍生地

冷凍生地の基本。成形された生地を発酵させることで風味のよいパンが焼き上がります。

冷凍生地 ▶ 解凍・発酵・焼成（解凍｜発酵｜焼成）▶ 完成

玉・板ベース生地

冷凍生地の応用編。ベースの生地を加工してオリジナルのパンを作ることができます。

冷凍生地 ▶ 解凍・成形（解凍｜成形）｜発酵・焼成（発酵｜焼成）▶ 完成

発酵後冷凍生地

冷凍状態のままオーブンに入れ、設定しておいたデータでワンプッシュで焼成することができます。

冷凍生地 ▶ 焼成 ▶ 完成

パンの種類とオーブンの選び方

パンの種類		デッキタイプオーブン	コンベクションオーブン
パン類	デニッシュ、クロワッサン	○	◎
	パイ類	○	◎
	ベーグル（ドーナツ型）	○	○
	菓子パン類（あんぱんなど）	◎	△
	ハード系（フランスパンなど）	◎	△
	食パン	◎	○
	ペストリー	◎	◎
	ロールパン	◎	△
ケーキ類	スポンジ	◎	○
	シュークリーム	○	△
焼菓子	クッキー	○	◎

INDEX

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

冷凍庫

発酵器・・・生地を発酵させます。（ドゥコンディショナー，ホイロ）

台下冷蔵庫

ミキサー・・・スクラッチの場合に必要です。

ラック

架　台

周辺機器

IHフライヤー

能力そのままで油量22%カット!!
省資源フライヤー

型式 **DF-3M3B**

本体価格（税別） **¥430,000**

- 外形寸法／幅450×奥行600×高さ800（+100）mm
- 油量/14リットル
- 消費電力/5kW
- 電源/三相200V　50/60Hz
- 付属品／油缶・油こし網・敷き網・すくい網・油取り・油切り網・油槽蓋

IHコンロ

型式 **DB-1BSA**

本体価格（税別） **¥98,000**

- 外形寸法/幅328×奥行442×高さ110mm
- 電源/単相 200V　50/60Hz
- 消費電力/2kW

ラック

サイズや用途に合わせて特注も承ります。

架台ラック

BOXラック

片トンボラック

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

厨房モデル ① [3坪（9m²）] ･･･目安として、1日の売上げが5万円の規模

3m

3m

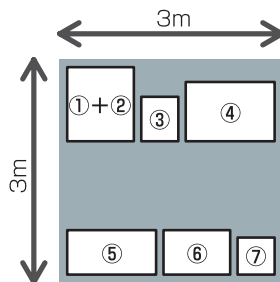
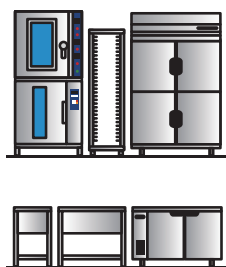
①+②

③

④

⑤

⑥

⑦

①オーブン
②ドゥコンディショナー
③BOXラック
④冷凍庫(W1200)
⑤台下冷蔵庫(W1200)
⑥シンク(W900)
⑦手洗い

厨房モデル ② [7坪（20.25m²）] ･･･目安として、1日の売上げが5万円の規模

厨房モデル ③ [10坪（30.25m²）] ･･･目安として、1日の売上げが20万円の規模

（ハイブリッドオーブン）

「デッキ」と「コンベクション」の1台2役!

ハイブリッドベーカリーオーブン
Hybrid Bakery Oven
パンに合わせて「デッキ」と「コンベクション」を使い分け!

デッキ式
輻射加熱!

コンベクション式
熱風加熱!

デッキ式は天板×1枚

コンベクション式は天板×2枚

1回の処理能力（パンの大きさにより個数は変わります。）		デッキ	コンベクション
8取天板（340×430mm）	ロールパン	12個	24個
	あんぱん	8個	16個
	クロワッサン	6個	12個
6取天板（380×530mm）	ロールパン	15個	30個
	あんぱん	10個	20個
	クロワッサン	9個	18個

ハイブリッド式オーブン

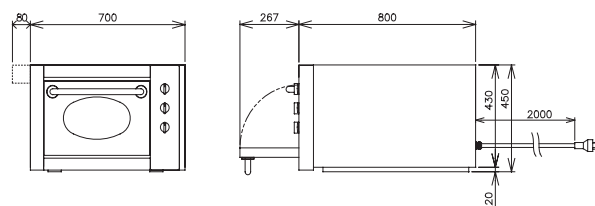
デッキ式:コンベクション式の切替ができます。

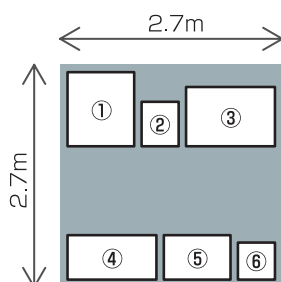
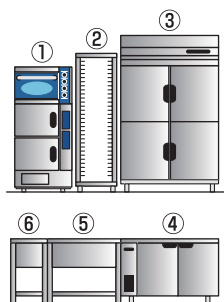
8取or6取天板兼用 （スチーム付石床タイプ）

型式 **FBW61A** 本体価格（税別） **¥580,000**

●外形寸法／幅700（+80）×奥行800×高さ450mm
●電源／単相 200V 50/60Hz
●消費電力／2.7kW
●質量／85kg
●温度調節／室温～250°

スチーム付タイプ ¥550,000 **スチームなしタイプ** ¥520,000

寸法図（mm）

コンパクト!! 2.2坪厨房機器配置例

2.7m×2.7m=7.29m² 7.29m²÷3.3m²=2.2坪 （1坪=3.3m²で換算）

①オーブン…………パンを焼きます。
　ドゥコンディショナー…生地の発酵を制御します。
②天板用ラック………天板を収納します。
③冷凍庫
④冷蔵庫
⑤流し
⑥手洗い

ハイブリッドオーブン
ダンデッキオーブン
ターボファンオーブン
レベンティオーブン
生地発酵器

単機能タイプ

デッキオーブン

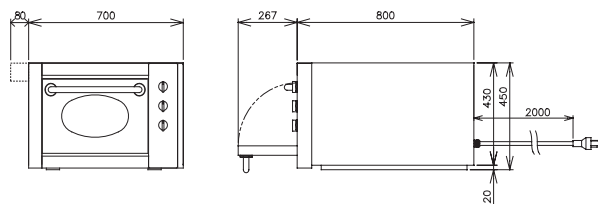
デッキ式のオーブンです。

8取or6取天板兼用（1枚差し） （スチーム付石床タイプ）

型式 **FBD61A** 本体価格（税別） **¥490,000**

- ●外形寸法／幅700（+80）×奥行800×高さ450mm
- ●電源／単相 200V 50/60Hz
- ●消費電力／2.7kW
- ●質量／82kg
- ●温度調節／室温～250°

スチーム付タイプ ¥460,000 **スチームなしタイプ** ¥430,000

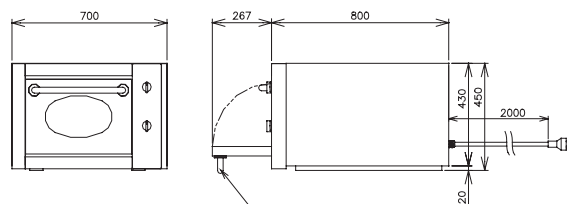
寸法図(mm)

コンベクションオーブン

コンベクション式のオーブンです。

8取or6取天板兼用（2枚差し）

型式 **FBC62A** 本体価格（税別） **¥390,000**

- ●外形寸法／幅700×奥行800×高さ450mm
- ●電源／単相 200V 50/60Hz
- ●消費電力／2.5kW
- ●質量／80kg
- ●温度調節／室温～250°

寸法図(mm)

ドゥコンディショナーとの組み合せ例

■6取天板用台下タイプとの組み合せ

1533
6取×2室
8枚
QBD-208DCLS
700

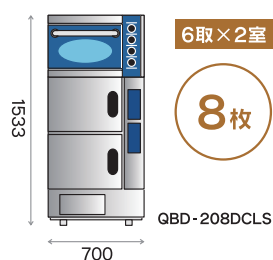
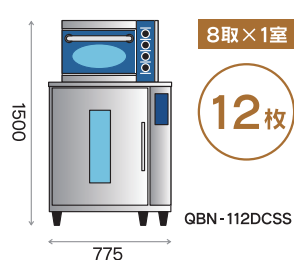
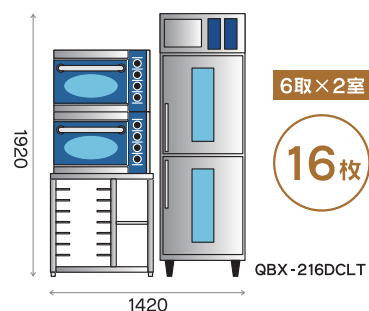
■8取天板用台下タイプとの組み合せ

1500
8取×1室
12枚
QBN-112DCSS
775

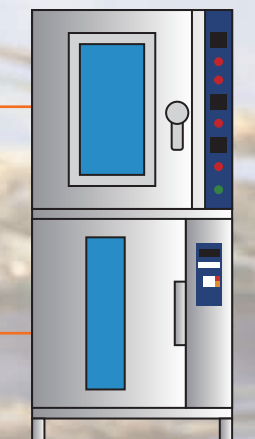
■6取天板用タテ型タイプとの組み合せ

1920
6取×2室
16枚
QBX-216DCLT
1420

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

ハイブリッドオーブン
ダンデッキオーブン
ターボファンオーブン
レベンティオーブン
生地発酵器

コンパクトながらあらゆるパンに対応 本格派ベイクセット

① 各段上下・左右にヒーターを内蔵。菓子パンから食パンまで蓄熱でムラなくじっくりと焼き上げる本格派デッキオーブン。

② 冷凍生地の解凍～発酵まで全自動でセットした時間通りに仕上げる時間短縮のスペシャリスト。

① DANデッキオーブン NDO・E3B

外形寸法	幅900×奥行1055×高さ888mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×3枚差
仕様等	全段スチーム機能付・石床3枚付

② ドゥコンディショナー QBD・112DCSS

外形寸法	幅900×奥行860×高さ1050mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×12枚差
仕様等	台下タイプ

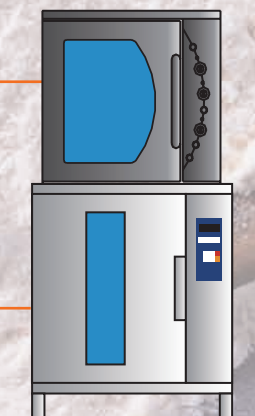
※別途天板、生地保管用の冷凍庫等が必要です。

パンの種類と焼成能力の目安

パンの種類		1時間あたりの焼成数	
クロワッサン	◎	ミニクロワッサン	216個
あんぱん	◎		
メロンパン	◎	バターロール	144個
ハード系	◎		
食パン	◎	あんぱん	108個
ケーキ生地	◎		

アナログ仕様のお値打ち版 お手軽ベイクセット

① パイ・デニッシュ・メロンパンなどをサックリ焼き上げる熱風対流式オーブン。

② 冷凍生地の解凍～発酵まで全自動でセットした時間通りに仕上げる時間短縮のスペシャリスト。

① コンベンションオーブン NE32EA

外形寸法	幅710×奥行810×高さ670mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×4枚差
仕様等	スチーム機能付

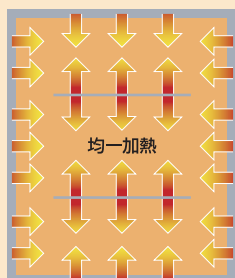
② ドゥコンディショナー QBD・112DCSS

外形寸法	幅900×奥行860×高さ1050mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×12枚差
仕様等	台下タイプ

※別途天板、生地保管用の冷凍庫等が必要です。

パンの種類と焼成能力の目安

パンの種類		1時間あたりの焼成数	
クロワッサン	◎	ミニクロワッサン	288個
あんぱん	△		
メロンパン	◎	バターロール	192個
ハード系	○		
食パン	△	あんぱん	144個
ケーキ生地	△		

●四面ヒーターで均一に焼き上げる一室多段タイプのデッキオーブンです。

内壁全体を専用の平面ヒーターで加熱。各段内壁全面から加熱することで、熱が短時間で均一に行きわたり加熱ムラを解消。

焼成能力の目安
（1時間あたりの焼成個数）

品目	個数
クロワッサン	216個
バターロール	144個
あんぱん	108個

操作部

温度調節部
焼き温度を設定します。

スチームボタン
庫内の温度を調節します。

タイマー設定部
焼き時間を設定します。

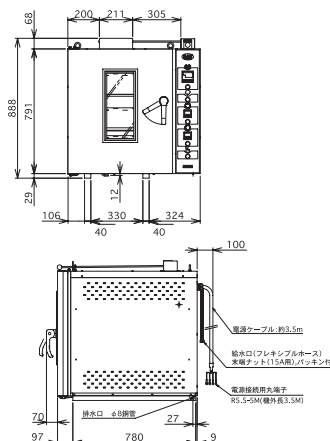
デッキ式オーブン

8取天板 3枚差タイプ

型式 NDO-83B

本体価格（税別） **¥1,200,000**

●外形寸法/幅840×奥行895×高さ888mm
●天板収容能力/8取天板×3枚差し
（段当りの有効高さ150mm）
●使用天板サイズ/幅340×奥行430×
高さ15mm（基準）
●電源/AC200V 三相 5.6kw
●加熱性能/～250℃設定
●温度調節/デジタル式温度調節機器
●タイマー/1秒～99分59秒
●加湿装置/各段蒸気発生装置
●排気ダンパー/手動式排気ダンパー
●オプション/石床
（型式 NDOP8B ¥19,200×3枚）

寸法図（mm）

ヨーロッパ天板 3枚差タイプ

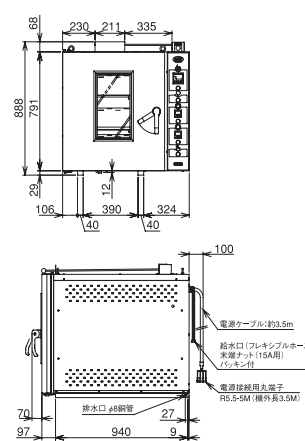
型式 NDO-E3B

本体価格（税別） **¥1,400,000**

●外形寸法/幅900×奥行1055×高さ888mm
●天板収容能力/ヨーロッパ天板×3枚差し
（段当りの有効高さ150mm）
●使用天板サイズ/幅400×奥行600×
高さ15mm（基準）
●電源/AC200V 三相 8.4kw
●加熱性能/～250℃設定
●温度調節/デジタル式温度調節機器
●タイマー/1秒～99分59秒
●加湿装置/各段蒸気発生装置
●排気ダンパー/手動式排気ダンパー
●オプション/石床
（型式 NDOPEB ¥29,400×3枚）

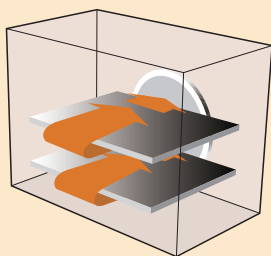
寸法図（mm）

ハイブリッドオーブン
ダンデッキオーブン
ターボファンオーブン
レベンティオーブン
生地発酵器

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

turbofan
（ターボファンオーブン）

●操作が簡単なダイヤル設定式のコンベクションオーブンです。

NE25EAの場合

庫内の熱風対流イメージ

ファン

操作部

コンベクション式オーブン

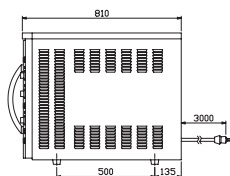
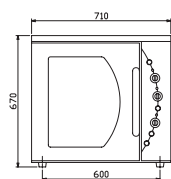
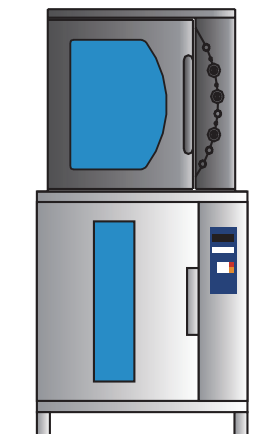
ヨーロッパ天板4枚差しタイプ

4枚

型式 **NE32EA**

本体価格（税別） **¥880,000**

●ヨーロッパ天板×4枚差し
●外形寸法/幅710×奥行810×高さ670mm
●庫内寸法/幅470×奥行700×高さ520mm
●電源/単相200V 50/60Hz（切替）5.5kW

寸法図（mm）

〔組み合わせ例〕

①コンベンションオーブン NE32EA	
外形寸法	幅710×奥行810×高さ670mm
使用天板	欧州天板（400×600mm）×4枚差
仕様等	スチーム機能付

②ドゥコンディショナー QBD-112DCSS	
外形寸法	幅900×奥行860×高さ1050mm
使用天板	欧州天板（400×600mm）×12枚差
仕様等	台下タイプ

※別途天板、生地保管用の冷凍庫等が必要です。

LEVENTI

（レベンティオーブン）

●焼き加減の設定を記憶するプログラム設定式のコンベクションオーブンです。

熱風対流ファン

独自のノウハウにより、熱を効率的に循環させるためにファンが定期的に右回り、左回りし、パンをムラなく焼き上げます。

操作パネル

パンの種類をプログラムから選ぶだけ。ワンタッチの簡単操作。

レベンティコンベクションオーブン

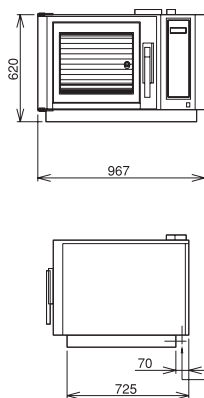
※写真の上部フードはオプションです。

ヨーロッパ天板 3枚指しタイプ

型式 **MK03EA**

本体価格（税別） **¥1,130,000**

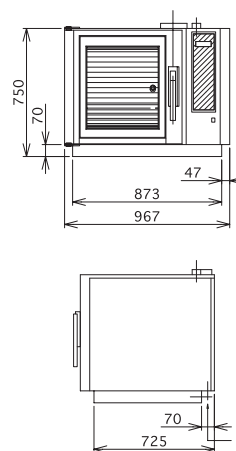
- ●外形寸法/幅967×奥行810×高さ620mm
- ●ヨーロッパ天板×3枚差し
- ●電源/三相 200V　50/60Hz
- ●消費電力/9.5kW
- ●給水口/3/4"(φ19mm)
- ●排水孔/φ40mm
- ●質量/114kg

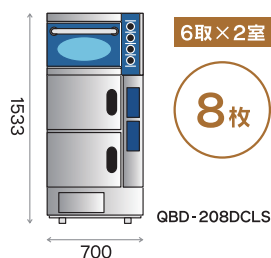
寸法図(mm)

ヨーロッパ天板 5枚指しタイプ

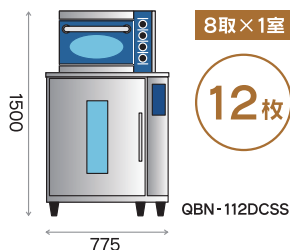
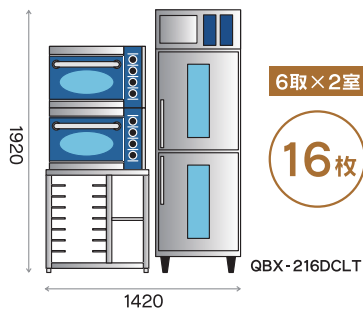
型式 **MK05EA**

本体価格（税別） **¥1,350,000**

- ●外形寸法/幅967×奥行810×高さ750mm
- ●ヨーロッパ天板×5枚差し
- ●電源/三相 200V　50/60Hz
- ●消費電力/9.5kW
- ●給水口/3/4"(φ19mm)
- ●排水孔/φ40mm
- ●質量/132kg

寸法図(mm)

1室制御タイプ

ドゥコンディショナーとの組み合せ例

■6取天板用台下タイプとの組み合せ

■8取天板用台下タイプとの組み合せ

■6取天板用タテ型タイプとの組み合せ

ドゥコンディショナー

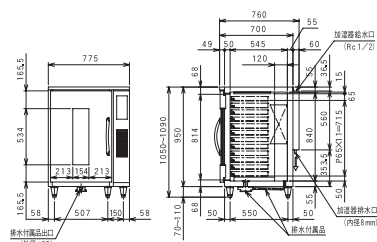
●冷凍から解凍→発酵までをプログラム制御できる1台3役の発酵器です。

8取天板12枚差しタイプ

型式 **QBN-112DCSS**

本体価格（税別） **¥1,240,000**

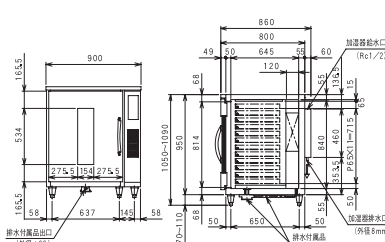
●外形寸法/幅775×奥行700（760）×高さ1050mm
●製品質量/105kg
●加熱ヒーター/ 700W
●圧縮機公称出力/250W
●冷却時消費電力/350/389W（50/60Hz）
●加熱時消費電力/710/715W（50/60Hz）
●収容能力/8枚取り天板340×430×30mm 65mmピッチ　12段

寸法図(mm)

ヨーロッパ天板12枚差しタイプ

型式 **QBD-112DCSS**

本体価格（税別） **¥1,340,000**

●外形寸法/幅900×奥行800（860）×高さ1050mm
●製品質量/125kg
●加熱ヒーター/ 700W
●圧縮機公称出力/250W
●冷却時消費電力/352/391W（50/60Hz）
●加熱時消費電力/715/720W（50/60Hz）
●収容能力/6枚取り天板（ヨーロッパ天板） 65mmピッチ　12段

寸法図(mm)

2室制御タイプ

ドゥコンディショナー（2室制御タイプ）

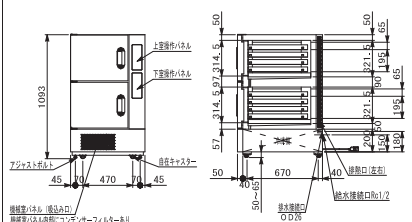
●メニューに合わせて2室制御ができます。

ヨーロッパ天板8枚差しタイプ

型式 QBD-208DCLS

本体価格（税別） **¥1,420,000**

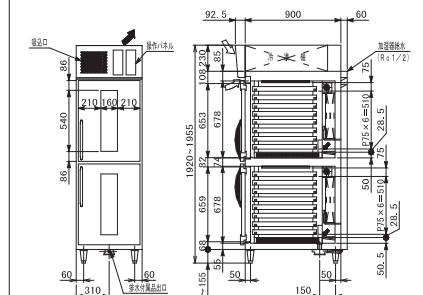
●外形寸法/幅700×奥行760（800）×高さ1093mm
●加熱ヒーター/ 300W×2
●圧縮機公称出力/130W×2
●冷却時消費電力/317/319W（50/60Hz）
●加熱時消費電力/680/734W（50/60Hz）
●収容能力/6枚取り天板（ヨーロッパ天板）65mmピッチ　4段×2室

寸法図(mm)

ヨーロッパ天板16枚差しタイプ

型式 QBX-216DCLT1

本体価格（税別） **¥1,696,000**

●外形寸法/幅620×奥行945（1057）×高さ1920mm
●製品質量/180kg
●加熱ヒーター/700W×2
●圧縮機公称出力/350W×2
●冷却時消費電力/656/707W（50/60Hz）
●加熱時消費電力/1,413/1,435W（50/60Hz）
●収容能力/6枚取り天板（ヨーロッパ天板）75mmピッチ　8段　上室8枚・下室8枚

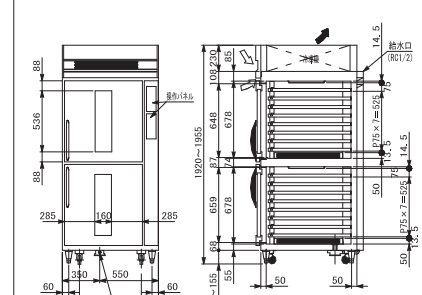
寸法図(mm)

ヨーロッパ天板32枚差しタイプ

型式 QBX-232DCST1

本体価格（税別） **¥1,919,000**

●外形寸法/幅900×奥行945（1057）×高さ1920mm
●製品質量/245kg
●加熱ヒーター/700W×2
●圧縮機公称出力/350W×2
●冷却時消費電力/733/770W（50/60Hz）
●加熱時消費電力/1,335/1,400W（50/60Hz）
●収容能力/6枚取り天板（ヨーロッパ天板）75mmピッチ　8段　上室16枚・下室16枚

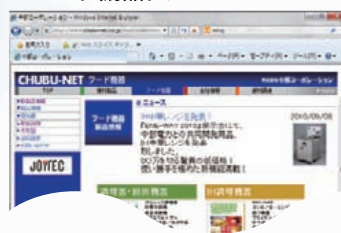
寸法図(mm)

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

CHUBU-NET

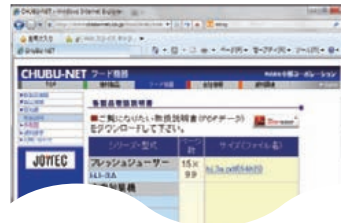
www.chubu-net.co.jp

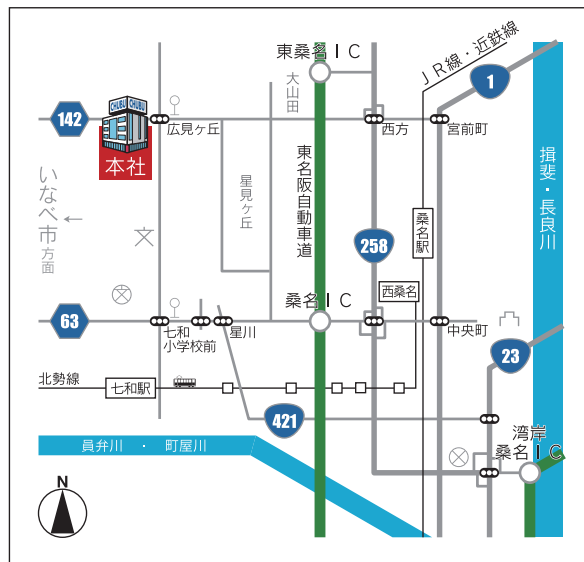
ここをクリック!

■トップページ

■フード機器トップページ

■製品情報
製品の仕様等が閲覧できます。

■外形図
外形寸法がPDF形式で閲覧できます。

■各製品取扱説明
取扱説明がPDF形式で閲覧できます。

SHOW ROOM

本社及び東京営業所にショールームを設置しております。
ご来社いただく際は、事前にお近くの弊社営業所へご連絡ください。

ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。 ・このカタログの掲載内容は、平成23年2月現在のものです。価格・仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

ISO9001・ISO14001認証取得　日本能率協会・日本厨房工業会会員

株式会社 中部コーポレーション

本 社／〒511-0943　三重県桑名市森忠463番地

東京(営)/ TEL03(5833)9968　中部(営)/ TEL0594(32)1130
大阪(営)/ TEL06(6788)2251　福岡(営)/ TEL092(474)1312

ご用命、お問い合わせは…

サン-2011

環境保護のため、このカタログは再生紙を使用しています。